



# I VENERDÌ da Adriano

## MENÙ DEL 26 LUGLIO

Aperitivo di benvenuto e selezione degli appetizer  
A seguire al tavolo a scelta tra:

### MENÙ DI PESCE

costo a persona € 50.00

#### Antipasto

Sashimi di salmone marinato agli  
agrumi con arancia e finocchio

#### Primo piatto

Ravioli all'astice con burro e pomodorini

### MENÙ DI CARNE

costo a persona € 50.00

#### Primo piatto

Rigatoni all'amatriciana

#### Secondo piatto

Tartare di manzo condita alla francese

### Gelato al pistacchio e coulis di lamponi

Nel menù sono compresi:  
acqua naturale e frizzante, caffè. Vino escluso

TUTTI I NOSTRI PIATTI VENGONO FATTI AL MOMENTO. IN MOLTI CASI SI ADATTANO ALLE VOSTRE ESIGENZE ALIMENTARI  
E DI ALLERGIE, INTOLLERANZE O PER CHI PREFERISCE NON MANGIARE CARNE E DERIVATI

Alcuni prodotti per esigenze igienico-sanitarie e per tipo di cottura, possono essere abbattuti e congelati.  
Tutte le nostre decorazioni possono contenere allergeni (glutine, latte, uova, soia, senape, frutta a guscio).  
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.